

Гриль Salamander OZTI OS 200

Основные характеристики

Тип	с подвижной верхней частью
Подключение	380
Мощность	3.2 кВт
Ширина	600 мм
Глубина	580 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	74 кг
Страна производства	Турция

Описание

Гриль Salamander [OZTI OS 200](#) предназначен для жарки мяса, птицы, рыбы, овощей и быстрого разогрева полуфабрикатов на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров. Корпус выполнен из нержавеющей стали.

Гриль можно закреплять на стене.

Особенности:

- Верхний нагрев
- Термостат для регулировки температуры нагрева
- Эргономичный дизайн обеспечивает легкость и простоту чистки после использования
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Класс защиты: IP 21